



# LES VIGNERONS D'AGHIONE

VINS CORSES D'EXCEPTION



## PLAN D'INVESTISSEMENTS

*« Les Vignerons d'Aghione relèvent le défi :  
notre chaîne de conditionnement opérationnelle en 2017 »*

**1975** : Création de la Cave Coopérative. Activité de « vraqueur » jusqu'en **2006**

**2003** ; Audit stratégique et prise de présidence par M. CASANOVA

**2004/2007** : Consolidation, modernisation et développement de l'outil de vinification, augmentation des approvisionnements en raisins

**2007/ 2011** : Démarrage d'une activité de distribution locale de vins conditionnés et de produits innovants

**2012** : Acquisition d'un site industriel de 4Ha et 9 000m<sup>2</sup> d'entrepôts couverts. Validation du plan stratégique de création et développement d'un outil de conditionnement sur 5 ans

**2013** : Démarrage des premiers travaux de réhabilitation du site (bureaux administratifs, cuverie, filtration et régulation thermique)

**2014** : Importants travaux d'extension de notre capacité de vinification - mise en place et intégration de la logistique maritime via des partenariats avec des logisticiens sur le Continent

**2015 /2016** : Phase 2 des travaux de réhabilitation du site de conditionnement : chaîne de mise en BIB, mise aux normes des bâtiments de production et de stockage et amélioration des conditions de stockage et d'expédition, extension de la cuverie, du local process...

**[ 2016 / 2017** : Achèvement des travaux d'investissements, chaîne de conditionnement vins tranquilles et mousseux opérationnelle. Obtention de la certification IFS



Objectifs **2018** : Dépasser les 100 000 Hl de production annuelle, aménager un lieu de réception et de dégustation, agrandir les entrepôts, logistique.



LES VIGNERONS D'AGHIONE  
VINS CORSES D'EXCEPTION

## STRUCTURATION AMONT



Un vignoble situé entre mer et montagne  
sur la **côte orientale de la Corse**

**12** vigneron, **3** exploitations de taille très  
importante (entre 130 et 230Ha)

Un chai de vinification au centre du vignoble,  
**modernisé** par de nombreux  
**investissements technologiques**  
(pressoir, cuverie, froid, filtres tangentiels)



**Vendanges** réalisées uniquement de **nuit**,  
sous neige carbonique

**Irrigation** du vignoble au goutte à goutte  
et **maîtrise des rendements**

Accroissement des apports depuis **10 ans**,  
objectifs **100 000HI** en **2018**



LES VIGNERONS D'AGHIONE  
VINS CORSES D'EXCEPTION

## PRÉPARATION DES VINS



### Cuverie de préparation des vins au conditionnement :

- Locaux de stockage
- Cuves inox de 30 à 450 HI (TOTAL : 16 900 HI)
- Chais isolés et carrelés
- Local process énergies : eau froide/chaude, filtration, azote, air comprimé

**A terme : 40 000HI de cuverie associée au site de conditionnement**

## CONDITIONNEMENT BOUTEILLES



MONOBLOC DE TIRAGE



CAPSULEUSE



ETIQUEUTEUSE 4 POSTES ADHÉSIFS



ENCARTONNEUSE AUTOMATIQUE



ROBOT PALETTISATION

Capacité de la chaîne de conditionnement :

**4 000** cols / heure : vins tranquilles

**2 000** cols / heure : vins effervescents

**Entièrement robotisée**



LES VIGNERONS D'AGHIONE  
VINS CORSES D'EXCEPTION

## CONDITIONNEMENT BIB ET STOCKAGE MATIERES SECHES



Chaîne de tirage BIB 3000 unités/jour



Espaces de stockage MS/bouteilles vides



LES VIGNERONS D'AGHIONE  
VINS CORSES D'EXCEPTION

## STOCKAGE BIB ET BOUTEILLES



Entrepôt isolé stockage BIB sur RAK



Entrepôt de stockage de masse



Entrepôt de stockage picking

*Après 5 ans de travaux et 7 millions d'euros d'investissements pour mener à bien nos projets de conditionnement, nous avons aujourd'hui relevé le défi que nous nous étions fixé.*

*Nous l'avons dit, nous l'avons fait !*

*En ce sens, nous remercions profondément l'ensemble de nos partenaires, qui ont su nous faire confiance et grâce à qui nous avons pu avancer.*

*La Cave d'Aghione poursuit sa croissance en respectant ses deux fondamentaux stratégiques : la qualité et l'innovation.*

*Merçi !*

*Toute l'équipe des Vignerons d'Aghione et ses vigneronns coopérateurs.*

